

VINS

Vins Blancs

	¾ bot 75 cl	½ bot 37 cl
Chablis Louis Latour, <i>Bourgogne</i>	65,00 €	
Augustus Chardonnay Barrica, <i>D.O. Penedès</i>	35,00 €	
Legaris Verdejo, <i>D.O. Rueda</i>	28,00 €	
Bodegas Vatan Nisiá Verdejo, <i>D.O. Rueda</i>	28,00 €	
Somiatruites, Farré i Catasus, <i>D.O. Penedès</i>	24,00 €	
Marqués de Vizhoja, <i>D.O. Rias Baixas</i>	28,00 €	20,00 €
Can Marons vinyes Velles, <i>D.O. Alella</i>	28,00 €	
Viña del Vero Gewurtraminer, <i>D.O. Somontano</i>	28,00 €	
Monestir Blanc <i>D.O. Penedès</i>	28,00 €	
Sélection spéciale	24,00 €	
Coupe de vin sélection spéciale	8,00 €	

Vins Rosés

Viña Pomal Rosé, <i>D.O. La Rioja</i>	28,00 €
A de Arinzano Rosé, <i>D.O. Aragón</i>	30,00 €
Coupe de vin sélection spéciale	8,00 €

Vins Rouges

Bodegas Vallbuena Vega Sicilia, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	350,00 €	
Rioja Alta 904, <i>D.O. Rioja</i>	150,00 €	
Pago de Carvejas, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	68,00 €	
A Palacios les Terrasses, <i>D.O. Priorat</i>	68,00 €	
Bodegas Vatan, <i>D.O. Toro</i>	50,00 €	
Pago de capellanes Crianza, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	50,00 €	
La Vicalanda Reserva, <i>D.O. La Rioja</i>	45,00 €	
Abadal 5 Merlot Reserva, <i>D.O. Pla del Bages</i>	30,00 €	
Bodegas Muga Crianza, <i>D.O. La Rioja</i>	35,00 €	
Lindes de Remelluri, <i>D.O. La Rioja</i>	30,00 €	
Cap de Trons, Ferré i Catasus, <i>D.O. Penedès</i>	26,00 €	
Viña Pomal Crianza, <i>D.O. La Rioja</i>	26,00 €	
Cune Viña Real Plata, <i>D.O. La Rioja</i>	26,00 €	20,00 €
Sélection spéciale	24,00 €	
Coupe de vin sélection spéciale	8,00 €	

Sangrias

Sangria de Vin	35,00 €
Sangria de Cava	39,00 €

Demandez au restaurant notre carte des vins étendue

*Les prix, stocks et millésimes des vins peuvent varier en fonction des disponibilités
TVA INCLUS

Cava

Juve Camps Millesimé	45,00 €
Ars Colletcta Blanc de Blancs	50,00 €
Anna de Codorniu Blanc de Blancs	40,00 €
Parxet Brut Nature	48,00 €
Sélection spéciale	30,00 €
Coupe sélection spéciale	10,00 €

Champagne

Dom Perignon	370,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial	90,00 €
Moët & Chandon Rosé	90,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	90,00 €
Coupe Moët & Chandon Brut imperial	22,00 €

Eaux minérales

Font Vella 0,50 ltr. (<i>plate</i>)	5,00 €
Font Vella 1 ltr. (<i>plate</i>)	6,00 €
Vichy Catalán 0,50 ltr. (<i>gazeuse</i>)	6,00 €
Vichy Catalán 1 ltr. (<i>gazeuse</i>)	7,00 €
Perrier 0,33 ltr. (<i>gazeuse</i>)	7,00 €
San Pellegrino 0,50 ltr. (<i>gazeuse</i>)	7,00 €

Rafrâichissements

Coca-Cola/Fanta/Sprite/Nestea/Etc.	5,00 €
Jus d'orange naturelle	7,00 €
Jus d'ananas / pêche	6,00 €

Bières

Bière Espagnole Damm	5,00 €
Bière importée	6,00 €
Bière pression	5,00 €

Cafés/ Tisanes

Café noir court	3,90 €
Café américain	3,90 €
Café au lait	5,00 €
Thé / Camomille / etc	5,00 €

Service en chambre : De 13.30h à 15.30h

et de 20.00h à 22.30h

22€ par plateau servi

le
Privée



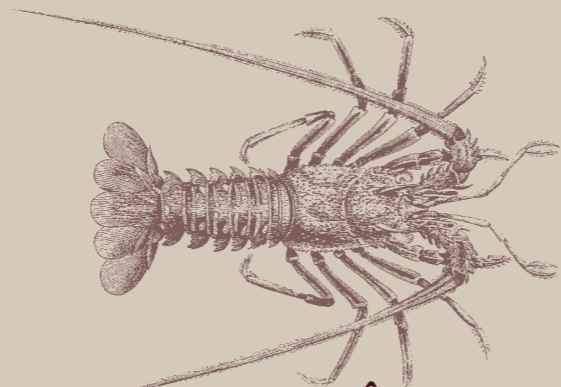
NOTRE SÉLECTION DE TAPAS

Les calamars à l'Andalouse avec mayonnaise au citron vert (8u.)	16,00 €
Les moules à la sauce épicée (10u.)	16,00 €
Les artichauts frits (8u.)	14,00 €
Les croquettes de fruits de mer (4u.)	14,00 €
Les clovisses à la sauce marinère ou au grill (6u.)	22,00 €
Friture de poisson (5u.) Crevettes, moules, anchois, etc.	18,00 €
L'houmous aux crudités	14,00 €
Les pommes de terre «bravas» avec ses deux sauces (10/12u.)	10,00 €
La salade russe avec thon et mayonnaise douce	12,00 €
Le saumon mariné à la vinaigrette au citron vert (40gr)	18,00 €
½ Le jambon ibérique (40gr)	26,00 €

LES ENTRÉES

Le gaspacho andalou avec croûtons	18,00 €
La soupe de poisson et fruits de mer au parfum de pernod	20,00 €
Le "tataki" de thon rouge au wasabi	26,00 €
Le "carpaccio" de loup de mer sauvage	24,00 €
La salade de feuilles tendres avec graines germées et fromage de chèvre	18,00 €
La salade "Burratina" / mozzarella et tomates de saison	20,00 €
L'avocat, avec salade et crevettes	22,00 €
Le ceviche de poisson blanc	20,00 €
Le jambon ibérique (80gr)	35,00 €
Le tartar de saumon avec «guacamole»	26,00 €

Apéritif pain et beurre - 3,30 €



LES RIZ ET LES PÂTES

Paella "Costa Brava" avec ½ homard 20 min (min 2 pers.) Prix par personne	38,00 €
Le Riz noir avec seiches et crevettes 20 min (min 2 pers.) Prix par personne	28,00 €
La paella aux légumes 20 min (min 2 pers.) Prix par personne	25,00 €
La fideuà aux fruit de mer (min 2 pers.) Prix par personne	28,00 €
Les Raviolis maison farcis de ricotta et épinards, sauce au champignons et truffe	25,00 €
Pâtes fraîches aux fruits de mer	25,00 €
Risotto aux ceps au parfum de truffe	25,00 €
"Tagliolini" avec pesto de la maison et parmesan	25,00 €

NOTRE POISSON

La grillade de poissons et fruits de mer 1/2 homard, lotte de mer, colin, moules, crevettes, écrevisses, palourdes et calamars (min 2 per.) Prix par personne	85,00 €
Le suprême de colin ou saumon en papillote avec des légumes (180 gr)	28,00 €
Le homard grillé (aprox. 450 gr)	60,00 €
La langouste rouge de la Méditerranée au grill.	SELON LE MARCHÉ
Le sole à la crème de crevettes ou grillé	32,00 €
Le loup de mer ou le turbot au four o au grill avec pommes de terre (180 gr)	34,00 €
Les crevettes de Blanes grillées (250-300gr)	SELON LE MARCHÉ
Le poulpe grillé à l'houmous	30,00 €
La cocotte de lotte de mer, colin, crevettes et moules	34,00 €



LES VIANDES

Le filet de veau à la pomme caramélisée et copeaux de foie (180 gr)	35,00 €
L'entrecôte de Angus avec des légumes sautés (240 gr)	32,00 €
L'épaule agneau à basse température de cuisson (Approx. 450 gr)	38,00 €
Le magret de canard des Pyrénées à la sauce Porto (180 gr)	28,00 €
Les côtelettes d'agneau, grillées aux légumes de saison	30,00 €
Le secret du porc iberique et parmentier truffé	26,00 €

LES DESSERTS

Les profiteroles au chocolat et glace vanille	12,00 €
La tarte tatin de pomme au caramel avec sa glace	12,00 €
Le parfait des figes au Brandy	12,00 €
La glace artisanale avec chantilly au caramel	10,00 €
Le cheesecake aux fruits de bois	10,00 €
L'ananas naturel	10,00 €
Le coulant de chocolat à la glacé au yaourt et fruits de le foret	12,00 €
Assortiment de desserts maison (ration)	12,00 €



Lloret de Mar
TVA INCLUS

🍷 50% 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

LE MENU DU RIZ

- L'Amuse-Bouche de la Côte
 - La Casserole de riz au bouillon au Homard
 - La Tatin avec Glace à la Vanille au Bourbon
- Verre de Cava, vin, bière ou rafraîchissement
Eaux minérales
- Prix par personne: 60,00€ (minime 2 Personne)
Les menus ne peuvent pas être partagés.

🍷 50% 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

L'AMUSE-BOUCHE (assortiment à partager)

- Tartare de saumon
- Poulpe braisé
- Croquettes de fruits de mer
- Carpaccio de thon
- Anchois en friture

LE MENU DE LA MER

- PLAT PRINCIPAL
- Demi grill de Poisson et fruits de mer
- Poissons: Bar et dorade au grill
Fruits de mer: ½ homard, crevettes, calmars et moules grillées
- DESSERT
- Cheesecake aux fruits rouges

CAVE A VIN

Marqués de Vizhoja D.O. Ries Baixas
ou Cava Sélection Rigat

Eau minérale

95,00 € Prix par personne:
Minime 2 Personnes x 95,00 = 190,00 €
* Les menus ne peuvent pas être partagés.

- 🍷 Mollusques
- 🍷 Oeufs
- 🍷 Sulfites
- 🍷 Graines de sésame
- 🍷 Moutarde
- 🍷 Soja
- 🍷 Produits laitiers
- 🍷 Fruits à coque
- 🍷 Céleri
- 🍷 Crustacés
- 🍷 Arachides
- 🍷 Poisson
- 🍷 Lupin
- 🍷 Gluten

Si vous avez des allergies et/ou intolérance alimentaire, s'il vous plaît informez nous